Piruletas de parmesano

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Gema Ruiz



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Aperitivo
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

El truco de esta receta:
En vez de orègano puedes poner cualquier hierba aromática que te guste

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- Queso Parmesano rallado
- Orégano
- unos palitos de madera

Preparación:

Paso 1

Pon en la bandeja del horno unos montoncitos de queso procurando que sean todos iguales,añade un poco de orégano.Pon en el medio un palito de madera a modo de mango de una piruleta,procurando que quede cubierto. Mete al horno calor arriba y abajo unos 10' más o menos Cualdo salen del horno se pueden romper, ve con

cuidado, enseguida se endureceran